

COMUNICATO STAMPA



Comune di Manziana



Università Agraria Manziana



Baldassarini
IL PANE DI MANZIANA

Panificio Baldassarini

IL PANIFICIO BALDASSARINI PER MANZIANA

Lo storico panificio Baldassarini, attivo a Manziana dalla metà degli anni '70 è una importante realtà del territorio, nonchè punto di riferimento per gustare il vero e autentico pane di Manziana.

Famoso anche per la sua inimitabile pizza bianca croccante, ora, con il **Pane a Km 0** prodotto con farina locale, ha varcato i confini regionali, conquistando pubblico e critica nazionale.

Lo **scorso 25 maggio** infatti, il Panificio Baldassarini è stato insignito di un prestigioso riconoscimento classificandosi al secondo posto su Roma e su tutta Italia all'ottava edizione del **Premio Roma** con il suo Pane a Lievitazione Naturale.

Un riconoscimento importante che Domenico Baldassarini, terza generazione alla guida dell'azienda di famiglia, intende condividere con Manziana, il paese dove vive e lavora.

Per questo, **venerdì 28 giugno 2013 alle 17.30** si terrà la cerimonia di consegna simbolica della copia autentica del Premio Roma 2013, durante la quale Domenico Baldassarini condividerà con il Sindaco di Manziana **Bruno Bruni** e il Presidente dell'Università Agraria di Manziana **Alessio Telloni**, il riconoscimento ottenuto.

“Perché è anche grazie all'Università Agraria che mi ha dato la possibilità di utilizzare grano e farina del territorio che ho potuto produrre il primo pane interamente a km zero del Lazio, sano e tracciabile – dichiara Baldassarini - il costruttivo e fondamentale dialogo con l'amministrazione comunale di Manziana poi ci coinvolge tutti per avviare la promozione di prodotti tipici, dalla filiera corta”.

Alla cerimonia seguirà buffet con prodotti tipici e Pane di Manziana

Venerdì 28 giugno ore 17.30 – Panificio Baldassarini via degli Scaloni, snc – Manziana

Info e dettagli: iltuoufficio stampa@gmail.com – 340 72 42 967